

IHクッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書

保証書付

品名コード

BCH-300

BCH-300SV

型式名 BCH-300



ごあいさつ

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分理解したうえで使用してください。

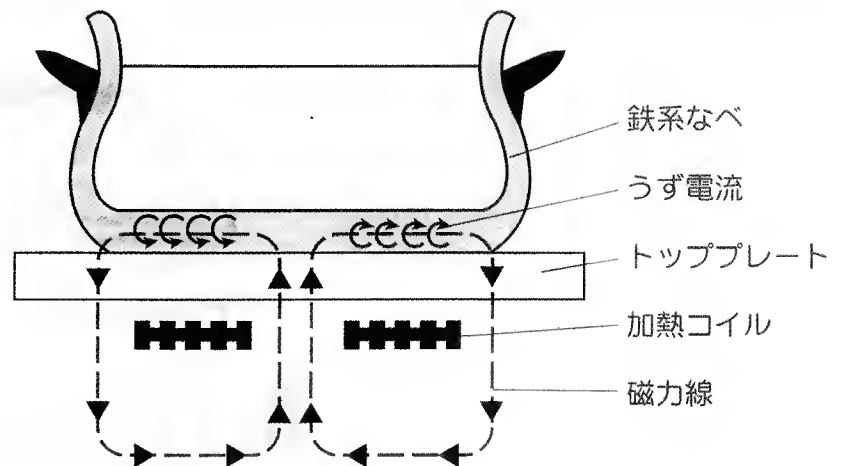
- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の30ページが保証書になっています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

IHクッキングヒーターの魅力

IHクッキングヒーターは火を使わない電磁誘導加熱方式です。

IHヒーターの加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄系なべを置くと、なべ底にうず電流が生じ、なべ自体が発熱します。



安全性

火を使わずなべ自体を発熱させるので
吹きこぼれによる立ち消えの心配がありません。

高い熱効率と高火力

なべ自体を発熱させることによりエネルギーを
ムダなく伝え素早く立ち上がります。
しかも、2000Wの高火力で素早く調理できます。

特に注意していただきたいこと 3~7

1 使用前に

使用上のお願い.....	8
使えるなべについて.....	9~10
なべの見分け方.....	10
IHクッキングヒーターの機能.....	11~12
各部のなまえとはたらき.....	13~14

使用前に

2 使いかた

左右ヒーター.....	15~16
タイマー.....	17
揚げ物.....	18
後ヒーター(ラジエントヒーター).....	19~20
グリル.....	21~22

使いかた

3 点検・お手入れ、他

お手入れ.....	23~25
故障かな?と思ったら.....	26~27
アフターサービス.....	28
仕様.....	29
保証書.....	30

点検・お手入れ、他

特に注意していただきたいこと

必ずお守りください！

お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、つぎのように説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

■表示の内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

警告

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、『人が死亡または重傷を負う可能性が想定される』内容を示しています。

注意

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、『人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される』内容を示しています。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。



この絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。

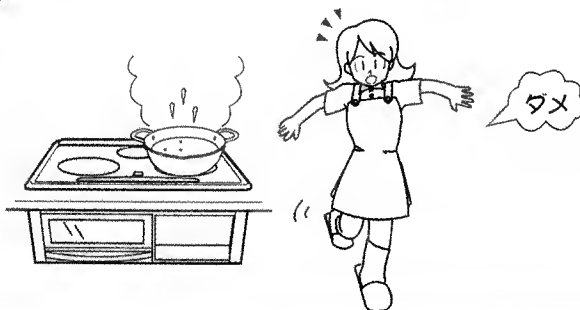


この絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

警告



揚げ物調理中はそばを離れない



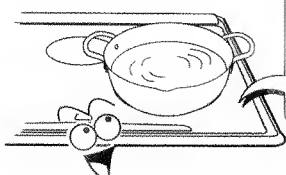
炒めもの、焼きものなど油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱しすぎないように火力調節をしてください。
もし、油煙が多く出たらすぐに電源スイッチを「切」にしてください。



揚げ物調理には必ず付属の
天ぷらなべ
を使う



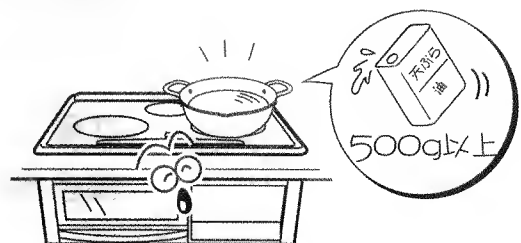
右ヒーターの揚げ物キーを使うこと
底に凹凸や、そりのあるなべを使ったり、左ヒーターや後ヒーターを使いますと油温度調節機能がはたらかず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。



付属の天ぷらなべ
を右ヒーターにの
せて、揚げ物キー
を使う。



油の量は500g以上で
調理すること

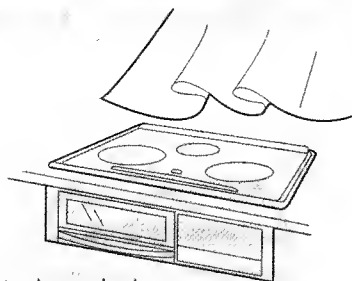


油の量が少ないと温度が上がりすぎ、火災の原因になります。

警告



可燃物を近づけない



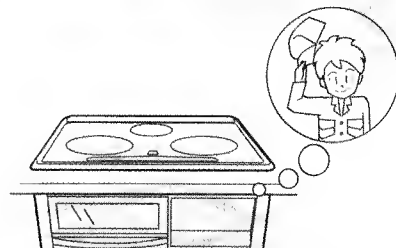
火災の原因になります。

- 新聞・雑誌・ふきん・カーテンなど燃えやすい物を器具のそばに置いたり近づけない。



アース接続

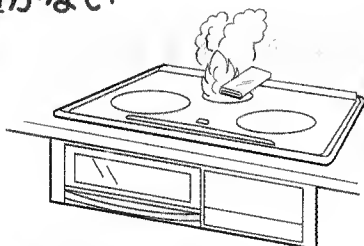
アースを確実に取り付ける



- 故障や漏電の時に感電するおそれがあります。
- アースの取付けはお買い求め先にご相談ください。



トッププレートの上に物を置かない



火災の原因になります。

- 新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすい物をトッププレートの上に置かない。



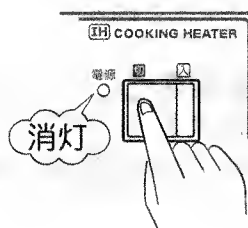
幼い子供だけで使わせたり 乳幼児にふれさせない また、取り扱いの不慣れな方 だけで使わせない



やけど、感電、けがの恐れがあります。

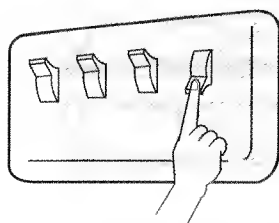


使用後は電源スイッチの 「切」を確認する



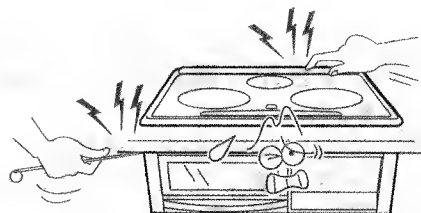
火災の原因になります。

- 長期不在のときは、ブレーカーを切る。



吸・排気口カバーやすき間に ピンや針金などの異物を入れない

吸・排気口に指も入れない



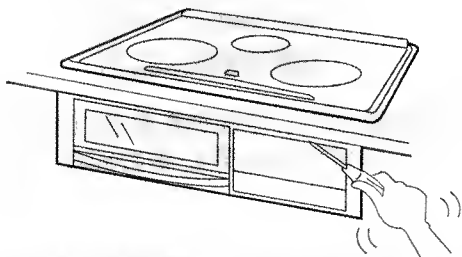
感電や異常動作によるけがの原因になります。

警告



分解禁止

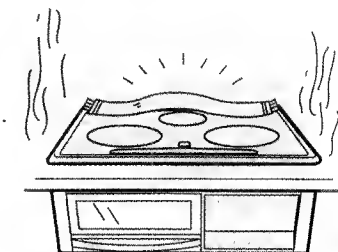
絶対に分解・修理・改造は行わない



- 火災・けが・感電の原因になります。
- 故障したときは、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。



排気口や吸気口はふさがない
(吸・排気口カバーはふさがない)

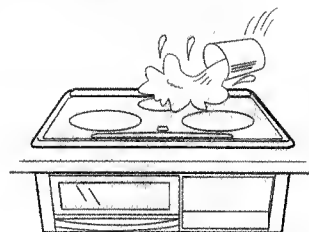


- ふさがますと火災や故障の原因になります。



水ぬれ禁止

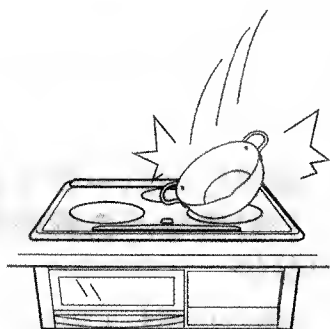
本体に水をかけない



本体内部の電気部品に水がかかり感電・ショート・故障の原因になります。



トッププレートに衝撃を加えない



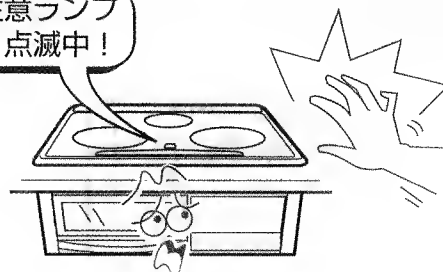
- ひびが入ったり、割れた場合、そのまま使うと加熱しすぎたり異常動作、感電の原因になります。
- ひび割れが生じた場合は、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
- トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない。



接触禁止

高温注意のランプが点灯、
点滅中はトッププレート、
その周辺の金属部に触れない

高温注意ランプ
点灯、点滅中！



高温のためにやけどをします。

IHクッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書

保証書付

品名コード

BCH-300

BCH-300SV

型式名 BCH-300



ごあいさつ

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分理解したうえで使用してください。

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の30ページが保証書になっています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。

⚠ 注意

揚げ物調理



他の器具（ガスこんろ）や他のヒーターであらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。



油煙が多く出たら電源スイッチを切る

油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。



揚げ物調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけない

油が飛び散って、やけどの原因になります。

グリル調理



グリル水入れ皿は必ず水を入れて使う

火災の原因になります。
● 続けて焼くときは、たまった油分を捨てて水をつぎ足す。



調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源スイッチを切る

- 炎が消えるまでグリルとびらを引き出さない。（空気が入り、炎が大きくなります。）
- グリルとびら（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）



使用中は本体から離れない

調理物が発火することがあります。
● 本体から離れるときは、必ず電源スイッチを切る。



接触禁止

使用中、使用後しばらくはグリルとびらなどの高温部に触れない

やけどの原因になります。



必要以上に加熱しない

調理物が発火することがあります。

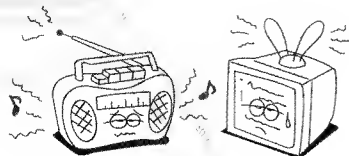


使用後は必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。

1 使用前に 使用上のお願い

テレビやラジオ、リモコン付き電気製品は3m以上離す



- 雑音や誤動作のおそれがあります。

磁気の影響を受けやすいものを近づけない



- キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスク・テープなどを、トップレートにのせると記憶が消える恐れがあります。

油の飛び散りを少なくするために

- 材料をきちんと下ごしらえする。
- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
- 油温が適温にならないうちに材料を入れない。
(油温が上がってくると、油が飛び散ります。)

みそ汁やカレー・シチューをあたためなおすときはかき混ぜながら加熱する

- なべ底に沈んだみそ汁がはじけるおそれがあります。
- カレーやシチューがとっ沸し、やけど、けが、本体の故障の原因になります。

ふきこぼれに注意する

- やけど、けが、故障の原因になります。

グリルとびらを引き出したままの状態
で通電しない

- 高温の熱気が出てやけどをしたり、本体損傷や、火災の原因になります。

グリルとびらを持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さない
グリルとびらを引き出した状態で物を載せたり、上から強い力を加えない

- グリルとびらやグリル水入れ皿が落下してけがをしたり、器具を破損する原因になります。

グリル用の小石などは使わない

- 発煙・発火・やけどの原因になります。

トップレートやなべ底がぬれた状態で加熱しない

- なべ底から湯気が吹き出し、やけどのおそれがあります。

トップレートに重いものをのせない

- トップレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になるおそれがあります。
- 使用できる重さは、内容物を含めて各々20kgまでです。
- 使用しないときも、重いものをのせないでください。

使用前に

1 使用前に IHクッキングヒーターの機能


使い方 P15、P16、P17

左ヒーター (IHヒーター)

電磁誘導加熱

2000W

煮る、ゆでる、焼く、いためる、蒸すなどの加熱調理に使用します。
タイマー調理ができます。

 タイマー 0.5時間、1時間、2時間、3時間がセットできます。

使い方 P21、P22

グリル (片面焼き)

1100W

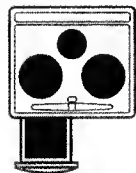
姿焼きや切り身、干し物の魚はもちろん焼きなす、焼きとり、スペアリブの肉なども焼くことができます。

※後ヒーターとの同時使用はできません。

高温注意 表示

使用後や電源を切った後もトッププレートが熱い間は点滅してお知らせします。温度が下がると自動的に消灯します。左右ヒーター、後ヒーター通電中は点灯します。グリルヒーターのみ通電中は点灯しません。

すべてのヒーターに働きます

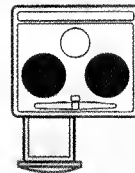


■切り忘れ防止機能

切り忘れても、最終キー操作後一定時間が過ぎると、自動的に通電を停止します。

- 左ヒーター……約45分
- 右ヒーター……約45分
- 後ヒーター……約45分
- グリル……約24分
(グリル操作キーを押したときから約24分後に作動します。)

左右のヒーターに働きます



■温度過昇防止機能

調理中、なべ底の温度が異常に上がると、自動的に通電を切・入してコントロールします。

■なべ無し自動OFF機能

なべを外すと火力表示ランプが点滅し、約1分後に通電を停止します。

使い方 P19、P20

後ヒーター (ラジエントヒーター)

1200W

発熱線で熱を発して加熱しますので、IHヒーターで使えないアルミなべや銅なべが使えます。

※グリルとの同時使用はできません。

使い方 P15、P16、P18


右ヒーター (IHヒーター)

電磁誘導加熱

2000W

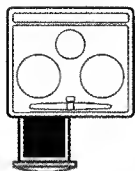
煮る、ゆでる、焼く、いためる、蒸すなどの加熱調理、揚げ物調理に使用します。

揚げ物温度調節付きですので、食材に適した温度を設定できます。

●揚げ物  揚げ物温度の設定が140～200℃の範囲で7段階に調節できます。

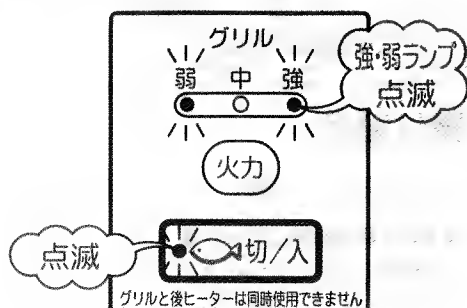
使用前に

グリルに働きます



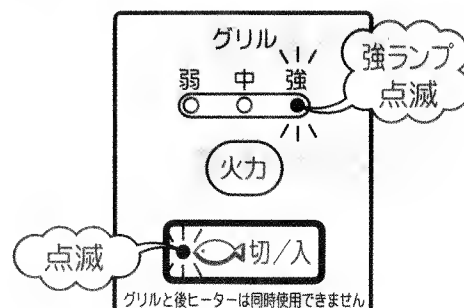
■グリル水入れ皿高温検知機能

グリル水入れ皿に水を入れずに加熱したり途中で水がなくなると、自動的に加熱を停止して異常表示でお知らせします。



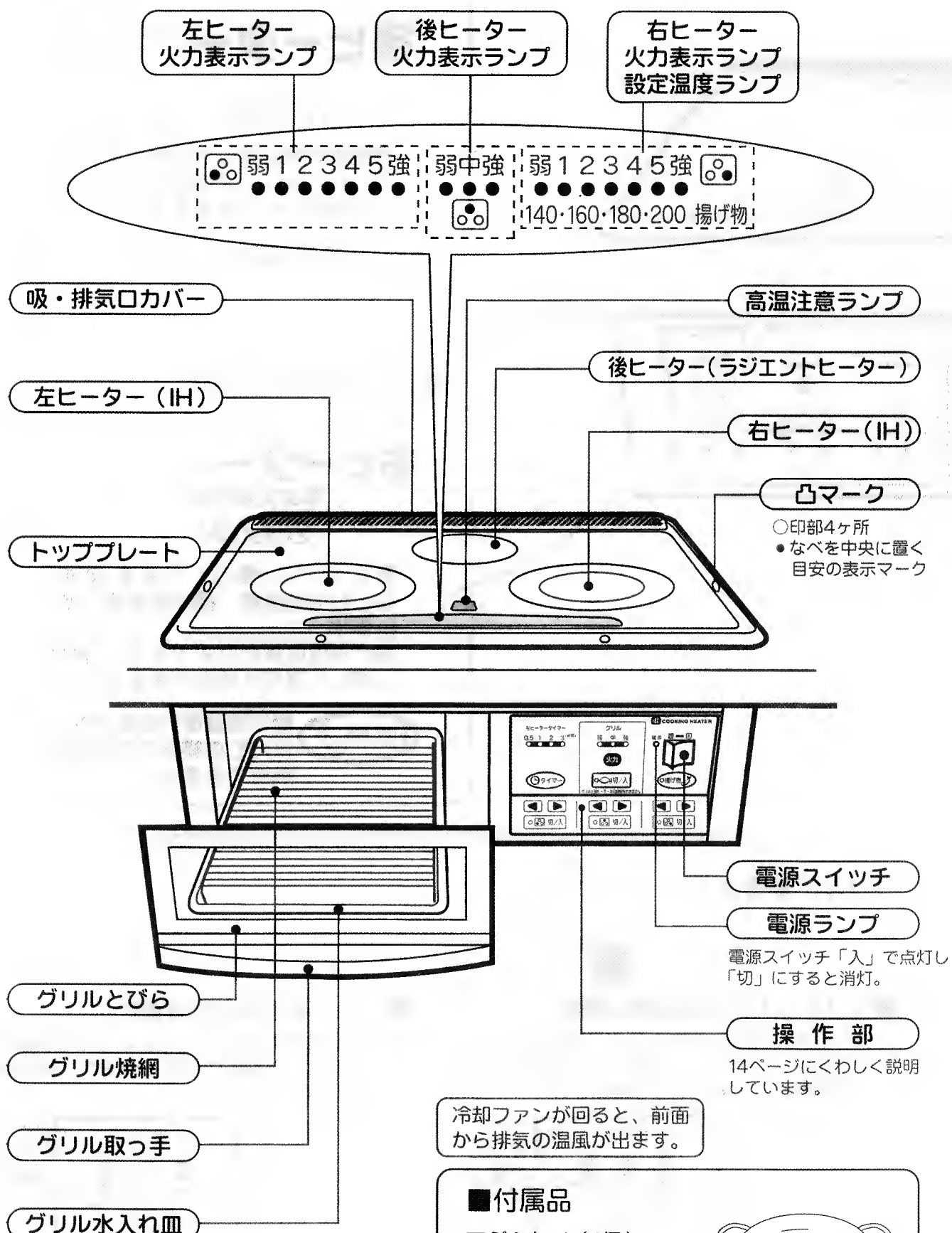
■グリル異常高温検知機能

グリル庫内の発火などによって温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止して異常表示でお知らせします。

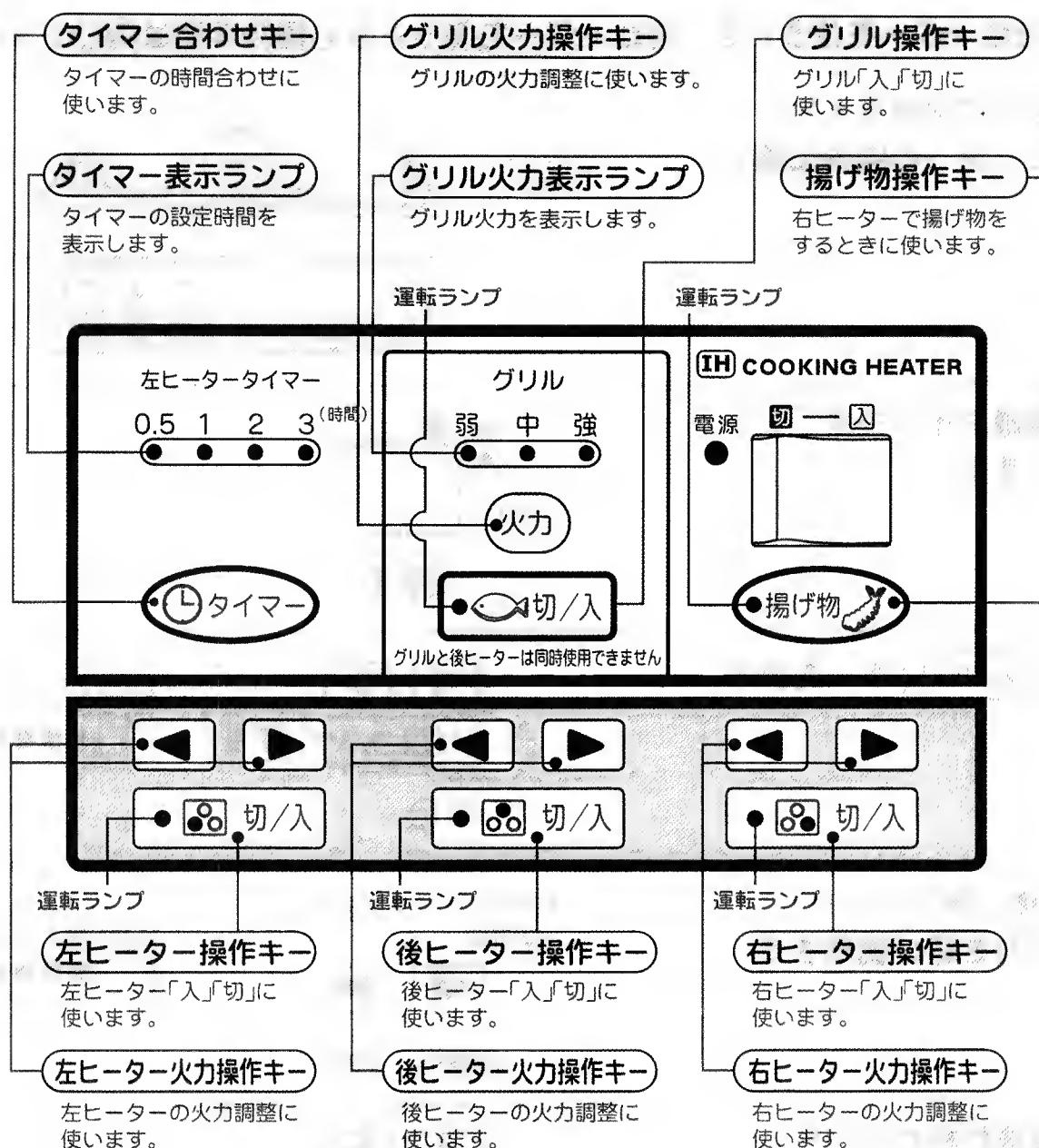


1 使用前に 各部のなまえとはたらき

本体各部



操 作 部



使
用
前
に

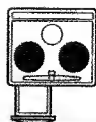


こんなときにアラームが鳴ります!

5種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状 態 の 内 容	アラームの種類	状 態 の 内 容
ピッ	操作部の各キーを操作したとき	ピーピーピーピー (4回)	エラー表示とともに鳴る
ピピピピピピピピピピ (5回)	●揚げ物の設定温度に到達したとき	ピー	タイマー時間終了のお知らせ
ピピッ	左右ヒーターの火力調整で、これ以上「強」側に設定できないとき	ピッ	左右ヒーターの火力調整で、これ以上「弱」側に設定できないとき

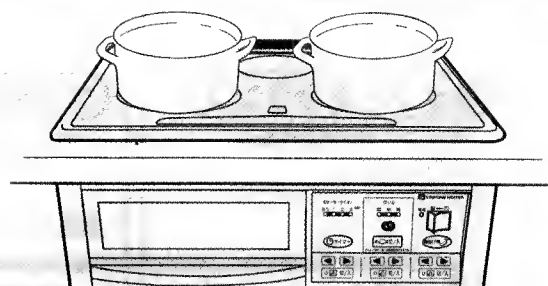
2 使いかた 左右ヒーター



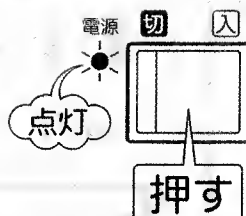
左右ヒーター（IHヒーター）はなべを載せないで通電しません。
ご使用になるときは必ずヒーターの上になべを載せてから、
ヒーターを「入」にしてください。

【例】左ヒーターを使うとき（右ヒーターを使うときも操作手順は同じです）

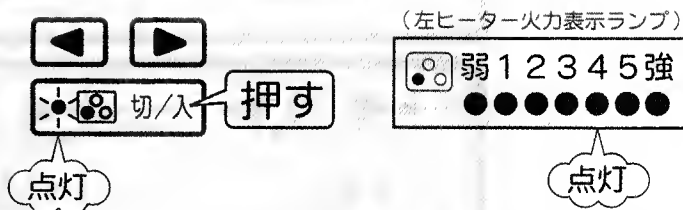
- 1 なべに材料を入れ、
ヒーターの中央に置く



- 2 電源スイッチを「入」
にする

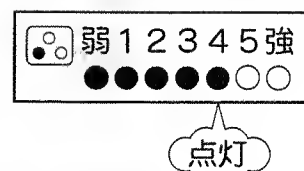


- 3 切/入 キーを押す

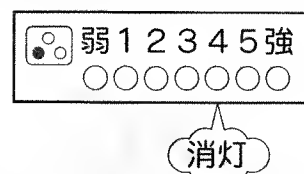
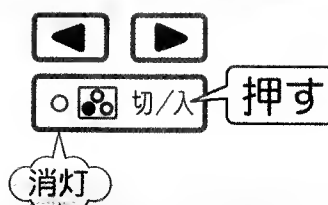


- 4 キーで
火力を選び調理する

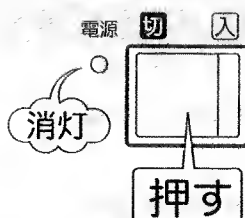
● 押すごとに火力表示ランプ
が移動



- 5 調理が終わったら
 切/入 キーを押す



- 6 電源スイッチを「切」
にする



お知らせ

電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで
高温注意表示を続けます。

火力の目安

表示	火 力		用 途
強	強 火	2000W	<ul style="list-style-type: none"> ●水を沸騰させたり、だし汁などを煮立てるときに。 ●肉類を焼くときなどは強火で。
5		1450W	
4	中 火	1100W	<ul style="list-style-type: none"> ●おでんなど煮汁が多く、たくさんの量を煮込むときに。 ●煮魚など中火で煮る調理に。卵料理などは少し弱めに。
3		800W	
2		500W	
1	弱 火	300W相当	<ul style="list-style-type: none"> ●カレー・ポタージュなど粘性のあるトロツとした煮込み調理に。 ●煮込み中は、材料を数回かき混ぜながらおこなってください。
弱	とろ火	150W相当	

各ヒーターの同時使用について

■このクッキングヒーターは、同時に左右ヒーターと後ヒーターまたはグリルのいずれか一つの合計3箇所のヒーターを使用することができます。

ただし、3箇所のヒーターを最大火力で同時に使用した場合、合計の消費電力を4,800W以内に抑えるため、左ヒーターの最大火力が自動的に火力「5」に下がります。

左ヒーターを最大火力で使用する場合は、右ヒーターの火力を火力「5」まで下げてください。

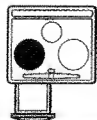
お願い

- ヒーターの火力が強い場合、なべ、やかんの形状などによっては振動したり、ふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあります。湯が沸騰したら適当な火力に落としてお使いください。

お知らせ

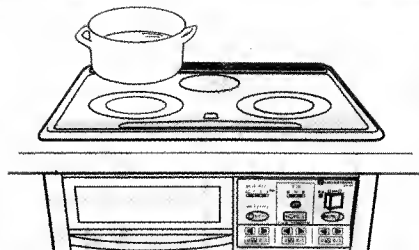
- 調理中、なべの種類によっては「ブーン」とか「ジー」という音がすることがありますが、故障ではありません。
- 左右ヒーターを同時に使用した場合、共鳴して金属音がすることがありますが、故障ではありません。

2 使いかた タイマー

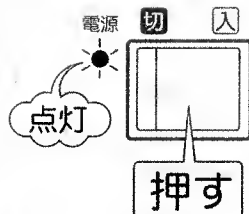


- タイマーは、左ヒーターのみ設定できます。
- 3時間まで設定できます。設定した時間がたつと、自動的に加熱を終了します。
- 加熱中も火加減調節・タイマー時間の設定や変更ができます。
- ※長時間タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げ付きにご注意ください。

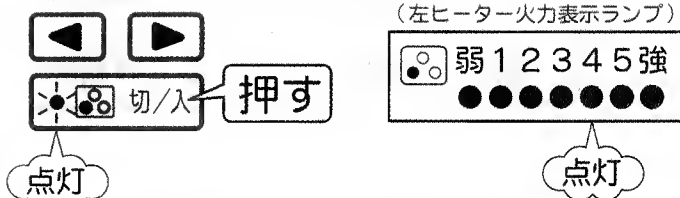
1 なべに材料を入れ、 左ヒーターの中央に置く



2 電源スイッチを「入」 にする

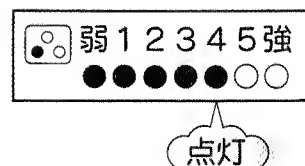
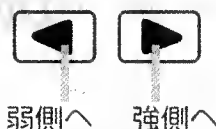


3 〇 ● 切/入 キーを押す



4 ◀ ▶ キーで 火力を選び調理する

- 押すごとに火力表示ランプが移動



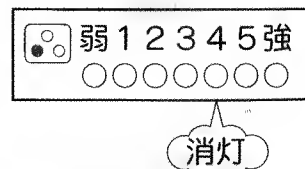
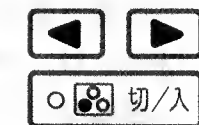
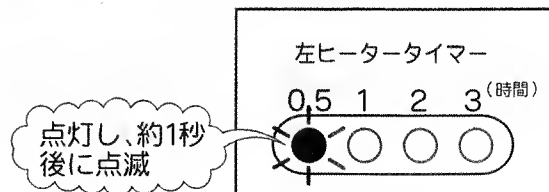
5 ⌚ タイマー キーで時間を セットする

- 設定した時間の表示をします。
- 押すごとにランプが切り換わる。

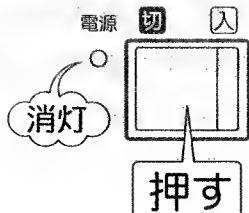
→ 0.5 ▶ 1 ▶ 2 ▶ 3 ▶ 切



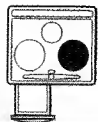
タイマーが終了するとアラームが
鳴り、自動的に通電が切れる。



6 電源スイッチを「切」 にする



2 使いかた 揚げ物

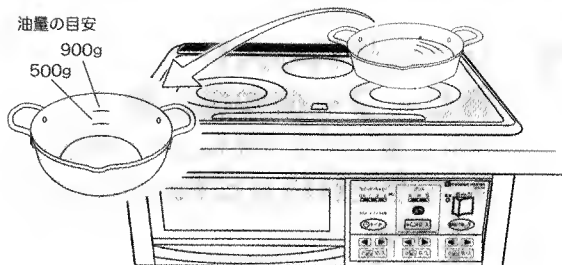


- 揚げ物は右ヒーターを使います。
- 油量が少なかったり、鍋底に凹凸や、そりのある場合は、油温が設定温度より高くなり、発火の原因になります。
- トッププレートが熱いときに操作をすると、予熱完了アラームが設定温度以外で鳴ることがあります。(トッププレートを冷ましてから操作をしてください)

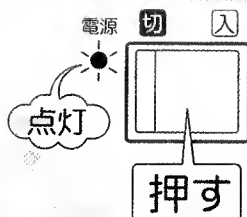
1 付属の天ぷらなべに油約900g(約1L)を入れ、右ヒーターの中央に置く

- 必ず付属の天ぷらなべを使う。
- 500g(0.56L)未満の油では調理しない。
油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり発火の原因になります。

油量の目安
900g
500g

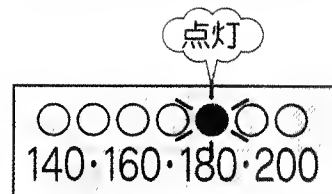
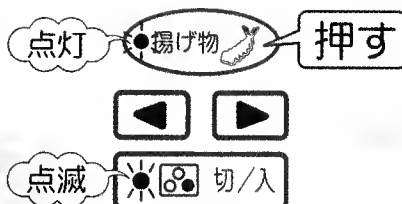


2 電源スイッチを「入」にする



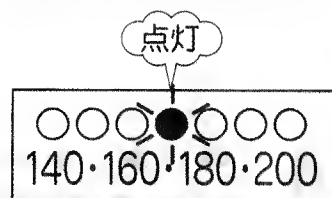
3 ○揚げ物 キーを押す

- 設定温度は自動的に「180」に入る。



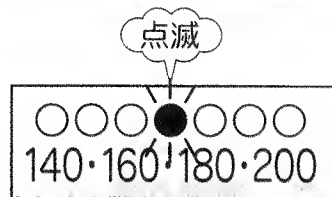
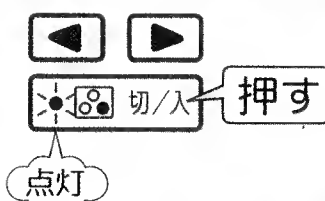
4 ◀ ▶ キーで温度を選択する

- 押すごとに火力表示ランプが移動

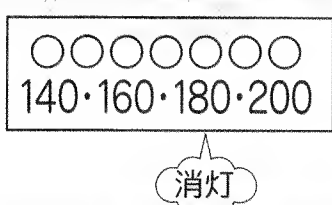
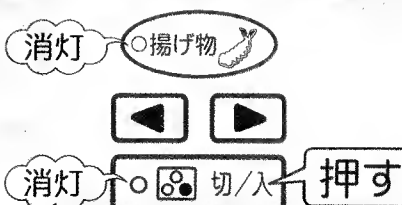


5 ●切/入 キーを押す

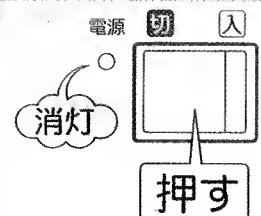
設定温度になるとアラームが鳴り
火力表示ランプが点滅から点灯に
変わります。



6 調理が終わったら ●切/入 キーを押す

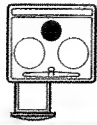


7 電源スイッチを「切」にする



使
い
か
た

2 使いかた 後ヒーター

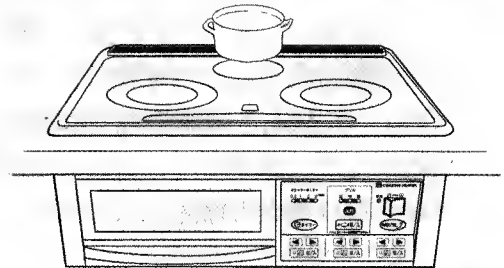


- IHヒーターで使えないなべや小さななべで少量を加熱するときなどに使います。
- 後ヒーター（ラジエントヒーター）を「入」にすると約4秒で赤熱し、熱くなりますので注意してください。

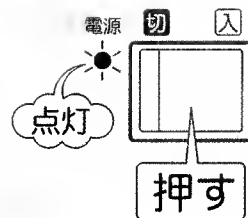
後ヒーターとグリルは同時には使用できません。

1 なべに材料を入れ 後ヒーターの中央に置く

- なべ底が平らで厚手のなべが最適です。
- 中央部凹が1ミリ以下のものが適しています。

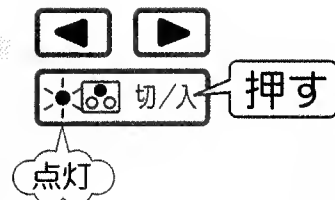


2 電源スイッチを「入」にする



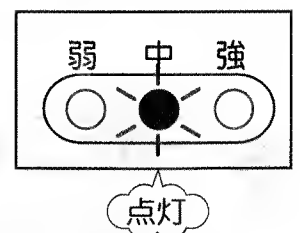
3 切/入 キーを押す

- 火力は自動的に「強」に入る。



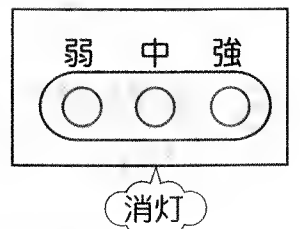
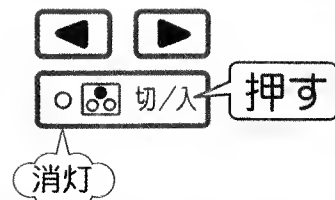
4 左右 キーで 火力を選び調理する

- 押すごとに火力表示ランプが移動

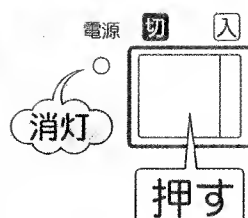


5 調理が終わったら

- 切/入 キーを押す



6 電源スイッチを「切」にする



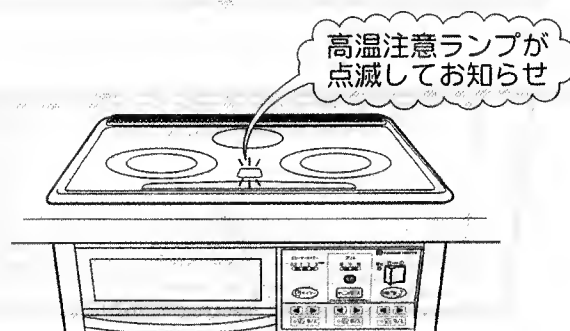
火力の目安

表示	火 力
強	1200W
中	500W相当
弱	350W相当

- 火力調節はヒーターの入・切によっておこないますのでヒーターが赤くなったり、暗くなったりしますが異常ではありません。

お知らせ

電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。



3 点検・お手入れ、他 お手入れ

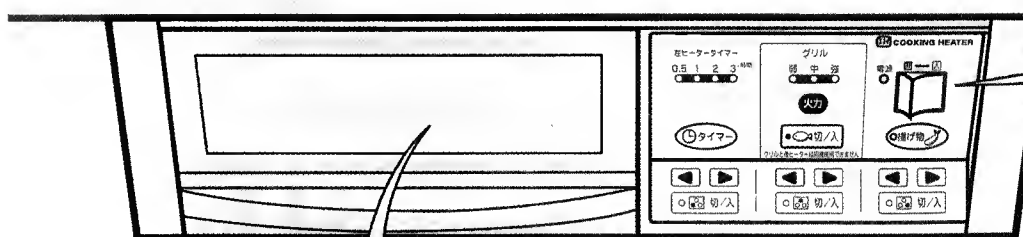
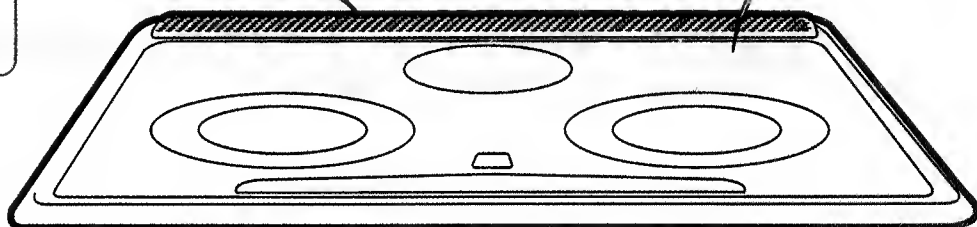
安全にお使いいただくため点検・お手入れをしてください。

⚠ 注意

- 必ず電源を切り、高温注意表示が消えたことを確かめてからおこなってください。
- うすめた台所用洗剤（中性）以外は使用しないでください。
- ベンジン、シンナー、みがき粉は使用しないでください。
- 排気口に水が入らないよう、注意してください。
- お手入れはこまめにしてください。汚れがこびりつきますと、取れにくくなります。

吸・排気口カバー

- 本体から外し、水洗いをした後、乾いた柔らかい布で水気を拭き取ってください。
- お手入れ後は必ず本体にセットしてください。



グリル

■グリル庫内

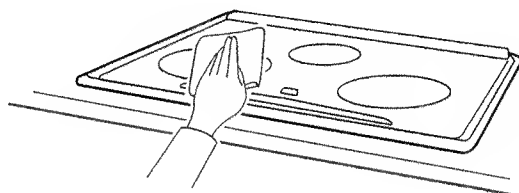
- グリル部品を取出し、庫内の汚れを拭き取る。
- 庫内の汚れがひどいときは、しぼったふきんで軽く拭き取ってください。
- 強く拭きますと塗装が傷むことがありますのでご注意ください。（フッ素樹脂加工がはがれることがあります。）
- 庫内底面に油がたまっていると、発火の恐れがあります。

お願い

ご使用のたびにお手入れをしてください。
汚れがこびりつくと、魚が取れにくくなります。

トッププレート

- 固くしぼったぬれぶきんで拭き取ってください。
- 煮こぼれなどは、そのままにしておくとしぼりついて取れなくなります。
- ご使用のたび、こまめにお手入れしてください。
- セラミックガラストップクリーナーなどをお使いになると汚れがとれますが、あまり強くこすると表面の印刷まで一緒に摩耗する場合がありますので、ご注意ください。

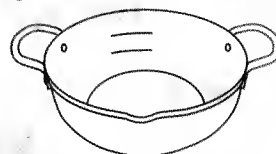


操作部

- 乾いたやわらかい布で拭き取る。
- 取れにくい汚れは、うすめた中性洗剤で拭き取り、固くしぼったぬれぶきんで洗剤分を拭き取ってください。
- 操作部のすき間に水や洗剤が入らないようにしてください。

天ぷらなべ(付属品)

- 1 うすめた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
 - たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。
- 2 なべ底や外側の異物や汚れを取る。
 - 汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。
- 3 洗い終わったら水気を切り、乾いたらなべの内側に軽く食用油を塗ります。



■ グリル焼網

- 水に漬け、汚れを水で湿らせてからスポンジで洗う。

■ グリルとびら・グリル水入れ皿

- 庫内から取出し、グリル水入れ皿を外して水を捨てる。
- 分解してスポンジで洗う。

愛情点検

★長年ご使用のクッキングヒーターの点検を！



こんな症状は
ありませんか

- トッププレートがひび割れた。
- 異常な臭いがしたり、煙が出る。
- 運転中に異常な音がする。
- 冷却ファンが回らない。
- その他の異常や故障がある。



以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故防止のため、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

●お客さまメモ

- お買い上げの際に記入しておいてください。
修理などを依頼されるときに便利です。

品 名 コ ー ド

お買い上げ年月日

お買い上げ販売店名

電話 () -

製造元

テガ三洋工業株式会社

販売総代理店

株式会社 **ハーブ**

本社 〒554-0023 大阪市此花区春日出南3丁目2-10
TEL 06(4804)8600

連 絡 先

- この機器の修理は「フリーダイヤル」をご利用ください。



フリーダイヤル

0120-38-8180

(サービスは、ハイハーマン)

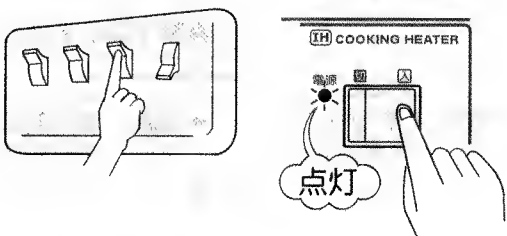
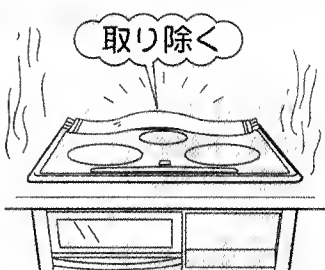
R100

古紙配合率100%再生紙を使用しています
●この印刷物は環境にやさしい植物性大豆インキを使用しています。

P103-00475(0210-00)

3 点検・お手入れ、他 故障かな？と思ったら

故障と思う前に、つぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときは、使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

症 状	原 因	処 置
キーを押しても通電しない。	●専用回路のブレーカーが落ちている。	⇒ ●ブレーカーを入れる。
	●電源スイッチが「切」になっている。	⇒ ●電源スイッチを「入」にする。
		ブレーカーを入れる 電源スイッチを入れる
		
左右ヒーター(IHヒーター)で調理中、火力ランプが点滅している。	●吸・排気口カバーがふさがれている。	⇒ ●吸・排気口カバーをふさいでいるものは取り除く。 ●吸・排気口カバーにたまっているホコリを取り除く。
		
左右ヒーター(IHヒーター)で調理中、火力ランプが点滅し、約1分後に消灯する。	●なべをのせていない。	⇒ ●なべをのせる。
	●IHヒーターで使えないなべをのせている。	⇒ ●IHヒーターで使えるなべに入れ替える。
	●使用中になべを外した。	⇒ ●なべをIHヒーター中央へのせる。
	●使用中になべの位置が大きくずれた。	⇒ ●なべをIHヒーター中央へ置き直す。
後ヒーターまたはグリルが使えない。	●後ヒーターとグリルを同時に使おうとしている。	⇒ ●同時に使えないので、どちらかのヒーターを使い終わってから、もう一方を使う。
使っている途中で、ピーピーピーとアラームが4回鳴り通電が切れた。	●切り忘れ防止機能が働いています。 (各ヒーターには、一定時間経過すると自動的に通電を停止する機能が設けられています) 右ヒーター:約45分 左ヒーター:約45分 後ヒーター:約45分 グ リ ル:約24分	⇒ ●もう一度、ヒーター「入」操作より始めます。

3 点検・お手入れ、他 故障かな？と思ったら

症 状	原 因	処 置
使っている途中で火力感がなくなった。	<ul style="list-style-type: none"> 炒め物調理などして、なべ底温度が異常に上がり、自動的に火力がコントロールされた。 	<ul style="list-style-type: none"> そのままご使用ください。なべ底温度が下がると自動的に火力が強くなります。
左右ヒーター(IHヒーター)使用中なべから音が出る。	<ul style="list-style-type: none"> なべの種類により、磁力線がなべ自体を振動させるため、その振動で発生するものです。異常ではありません。 	<ul style="list-style-type: none"> なべの位置をずらしたり、置き直してみてください。音が止まることがあります。
電源スイッチ「切」にしても音が出る。	<ul style="list-style-type: none"> 器具本体内部の部品を冷却しているファンの回転音です。異常ではありません。 	<ul style="list-style-type: none"> そのままにしておきます。しばらくすると自動的に止まります。
後ヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする。また、赤くなったり消えたりする時間の間隔が一定でない。	<ul style="list-style-type: none"> トッププレートの温度が上がり過ぎないようにコントロールしているためです。 弱火・中火でご使用のときは、ヒーターの入・切を自動でおこない火力をコントロールしているためです。故障ではありません。 	<ul style="list-style-type: none"> そのままご使用ください。
グリル使用途中で通電が切れ、下記の表示が点滅している。 	<ul style="list-style-type: none"> グリル水入れ皿高温検知機能が働いています。グリル水入れ皿に水を入れずに加熱したか、加熱途中で水がなくなってしまったためです。 	<ul style="list-style-type: none"> グリル水入れ皿に約200mlの水を入れて、一度ヒーター「切」操作をしてから再度ヒーター「入」操作をしてご使用ください。 加熱途中で水がなくなった場合 焼け具合を確認し、焼けが足りないときは200mlの水をグリル水入れ皿に入れ、焼け具合を見ながら焼く。
グリル使用途中で通電が切れ、下記の表示が点滅している。 	<ul style="list-style-type: none"> グリル異常高温検知機能が働いています。グリル庫内で発火などが起り、温度が異常に上昇したためです。 	<ul style="list-style-type: none"> つぎの処置をしてください。 <ol style="list-style-type: none"> ①すぐに電源スイッチを切る ②吸・排気口カバーの左側(グリル排気部)を、ぬれたタオルでふさぐ ③ブレーカーを切る ※炎が消えるまでグリルとびらを開けない ④炎が消え、温度が充分下がってからグリル庫内を掃除する

こんな場合は、危険です。すぐに修理が必要です。使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを「切」にしてお買い上げ販売店にご連絡ください。

- 上記に記載してない火力表示ランプの点滅が発生した。
(揚げ物設定温度表示時は除く)
- トッププレートのひび割れなどが発生した。
- 使用中やグリル使用直後に冷却ファンが回らなくなった。

3 点検・お手入れ、他 アフターサービス

サービスのお申し込み

- 26・27ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店、またはもよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に連絡してください。
なお連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品名コード 操作部右上に記載しています。
2. 型 式 名 BCH-300
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

保証書

取扱説明書の30ページが保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに無料修理いたします。
保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店、またはもよりの弊社（別紙サービス網一覧表）に相談してください。
修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は、製造打切り後6年間保有しています。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

仕 様

品 名	IHクッキングヒーター	
品 名 コ ー ド	BCH-300・BCH-300SV	
電 源	単相200V（50・60Hz共用）	
消 費 電 力		4800W
	右 ヒ ー タ ー	2000W（150W相当～2000W・7段階調節）
	左 ヒ ー タ ー	2000W（150W相当～2000W・7段階調節）
	後 ヒ ー タ ー	1250W（350W相当～1250W・3段階調節）
	グ リ ル	1150W（800W相当～1150W・3段階調節）
	待 機 時 電 力	0.2W以下（電源スイッチ「切」の状態）
大 き さ （約）	幅598mm×奥行558mm×高さ237mm	
グリル 焼網	大 き さ（約）	幅220mm×奥行290mm
	ヒーターまでの高さ（約）	72mm
質 量 （約）	21kg	
付 加 機 能	揚げ物温度調節（約）	140～200℃・7段階調節（右ヒーター）
	調 理 タ イ マ ー	0.5時間、1・2・3時間（左ヒーター）
電 源 コ ー ド	3.5mm ² 3芯 キャブタイヤケーブル 0.6m	
電 源 プ ラ グ	3極 250V 30A （1極接地）	
付 属 品	<ul style="list-style-type: none"> ●天ぷらなべ 1個 ●取扱説明書（保証書付） 1冊 ●工事説明書 1冊 ●クッキングブック 1冊 ●サービス網一覧表 1枚 	

- 3つのヒーターを最大火力で同時に使った場合

総電力量を4800W以内に抑えるために、左ヒーターの最大火力が自動的に火力「5」に落ちます。

保証書

保 証 書

品名コード	IHクッキングヒーター BCH-300・BCH-300SV
-------	-------------------------------

このたびは当社製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な使用状態において万一、機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。

＜無料修理規定＞

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で、下記保証期間中に故障した場合には、お買い上げの販売店または、もよりの弊社が無料修理いたします。
- 保証期間内に故障し、無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にご依頼のうえ、本書をご提示ください。
なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、もよりの弊社にご相談ください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
- 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後、取り付け場所の移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・塩害・地震・風水害・煤煙・腐食性等の有害ガス、ほこり、異常気象、ねずみ・鳥・くも・昆虫類の侵入およびその他の天災、地変による故障および損傷。
 - (ニ) 工事説明書および取扱説明書等に指示する方法以外の工事設計または取付工事等が原因で生じた不具合、故障および損傷。
 - (ホ) 業務用の場所等（喫茶店、飲食店など）でご使用になられた場合。
 - (ヘ) 車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
 - (ト) 塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
 - (チ) 本書の提示がない場合。
 - (リ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
 - (ヌ) 消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。

お 客 様	お名前	TEL
	ご住所 〒	
保 証 期 間	お買い上げ	本体 1年間
	年 月 日から	
販 売 店	店 名	TEL
	住 所	

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にお問い合わせください。



※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

販売総代理店

株式会社 **ハーブ**

〒554-0023 大阪市此花区春日出南3丁目2-10
TEL 06(4804)8600

年 月 日	修 理 記 録 (修 理 内 容)	サービス員 印

愛情点検			★長年ご使用のクッキングヒーターの点検を！	
	こんな症状は ありませんか	<ul style="list-style-type: none">●トッププレートがひび割れた。●異常な臭いがしたり、煙が出る。●運転中に異常な音がする。●冷却ファンが回らない。●その他の異常や故障がある。		以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故防止のため、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

●お客さまメモ

- お買い上げの際に記入しておいてください。
修理などを依頼されるときに便利です。

品 名 コ ー ド	
お買い上げ年月日	
お買い上げ販売店名	
	電話 () —

製造元

テガ三洋工業株式会社

販売総代理店

株式会社 **ハ-73**

本社 〒554-0023 大阪市此花区春日出南3丁目2-10
TEL 06(4804)8600

連 絡 先

- この機器の修理は「フリーダイヤル」をご利用ください。

R100

古紙配合率100%再生紙を使用しています
●この印刷物は環境にやさしい植物性大豆インキを使用しています。



フリーダイヤル

0120-38-8180

(サービスは、ハイパーマン)

P103-00475(0210-00)